Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

Son Caló Negre

Miquel Oliver

Anbaugebiet: Spanien / Mallorca, Pla di Llevant DO

Rebsorte(n): Callet, Fogoneu

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2014
Die Farbe ist brillant und rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen Beeren, Kirschen, Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen ist ein gut gebauter Körper mit einem samtigen, zart bitterlichen Tannin bemerkbar. Der füllende Alkohol ist sehr schön eingebunden. Ein vollmundiger Wein, der sehr viel Trinkfreude bereitet.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu Kaninchenragout, Schweinebraten, Paella und Pastagerichten an Saucen, aber auch zu Käse, - vor allem Schafs- und Ziegenkäse, begleitet er wunderbar.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch